

## ～えむぞうくん川柳大賞、漫画原作大賞、レシピ大賞 授賞式レポート～

今年も応募作品は増加。「ラッキー！」「まさか？！」「びっくり！」と受賞者

2014年11月21日、株式会社ドクターズプラザとNPO法人日本医学交流協会医療団主催、「第8回えむぞうくん健康川柳大賞」、「第7回えむぞうくん健康漫画原作大賞」、「第5回えむぞうくん健康レシピ大賞」の各賞授賞式が行われました。

病院や施設、企業や学校などのフードサービスを手掛けておられる株式会社LEOC様に、授賞式会場および懇親会のご協力をいただきました。会場わきのキッチンで調理された、和洋と折り交ぜた大変おいしい料理の数々、健康レシピ大賞の受賞作品、うちたてのそば、また藤田沙弥子さんのハーブの演奏もあり、華やかな懇親会となりました。

大賞受賞者の喜びのコメントと、選考に当たってくださった先生方の講評をお伝えします。

### 第8回 えむぞうくん健康川柳大賞

「第8回 えむぞうくん健康川柳大賞」には、昨年より約1500作品も多い、5061作品の応募をいただきました。その中から、佳作30作品、特別賞1作品、優秀賞3作品、そして大賞1作品が選ばれました。

#### 大賞 青森県の・高瀬霜石(たかせそうせき)さんのコメント

##### 作品「検診セーフも少し生きていいらしい」

とにかくラッキー！去年のパーティに参加していたので、今年もなんとか……と思っていたら、今回は大賞でビックリです。

胃カメラの検査をしなればと思いつつながら、苦しいし、億劫だし、延ばしのばしにしていたのですが、友達が食道がんや咽頭がんでバタバタ倒れ、これはイカンと検査を受けました。そうしたらセーフでホッとして、つい出たのがこの句です。

川柳は、36歳の時に先輩に誘われて、イヤイヤ始めました。でもやってみたら、すっかり病みつきです。川柳の楽しみは、物事をあっちから見たり、こっちから見たり、つまり川柳の基本である「穿ち(うがち)」です。いつも、難しい言葉を使わずに、サラリと詠みたいと思っています。

自分の健康については、飲み過ぎ、食べ過ぎをせぬように気をつけていますが、休刊日はナシです。休刊日は肝臓くんにはいいでしょうが、肝臓くんの主人、つまり私の心の平安のためにはよくないからです。

川柳は、きっと死ぬまで作り続けたいと思いますし、また応募したいと思っています。

ありがとうございました。

※大賞を受賞された高瀬さんは、昨年も優秀賞を受賞されています。

#### 健康川柳大賞 審査委員長 江幡哲男先生(全日本川柳協会常任幹事)の講評

受賞者の皆さま、おめでとうございます。

私が選考の基準にしているのは、単に軽い面白さではなく、文芸的でも大衆的であるということです。

大賞の作品「検診セーフも少し生きていいらしい」。健診前のドキドキ感、結果が出て「セーフ」という安堵感。特に日ごろ不摂生をしている中高年の方には、気持ちがよく分かるのではないかと思います。

川柳は教育と教養が大事で、「今日行くところと、今日用事があることが大事」と言った川柳人もいましたが、ぜひ皆さんも教育と教養を兼ねて、川柳を好きになっていただければと思います。

## 第7回 えむぞうくん健康漫画原作大賞

「第7回えむぞうくん健康漫画原作大賞」には、594作品の応募があり、佳作8作品、特別賞2作品、優秀賞3作品、大賞1作品が選ばれました。

### 大賞 大阪芸術大学 養道礼子(ようどうあやこ)さんのコメント

#### 作品「健康のための食品のマークについて知ろう！」

「まさか私が!?」という思いでいっぱいです。多くの方が応募した中、選んでいただけたということはとても光栄です。

漫画を描く楽しさは、自分の作ったキャラクターなどを動かすことができるところにあると思います。漫画が好きな姉と、よく一緒に漫画を読んでいたことから興味を持ち、自分でも描くようになりました。いつも人のバランスが悪くならないように描くことを心がけていますが、今回の作品で一番難しかったのは、えむぞうくんのサイズです。人と並べたときに、えむぞうくんが大きくなったり小さくなったりしないように、気をつけて描きました。

健康については、私自身はあまり真剣に考えたことはありませんでしたが、母は野菜や魚を中心とした料理を作ってくれたり、食品マークに注意したり、とても気を遣ってくれています。

今回の作品を描くにあたって私が調べたことを、この漫画を通して多くの方に知っていただけたらと思います。

ありがとうございました。

### 審査員・監修 榎本眞先生(NPO 法人日本医学交流協会医療団顧問、元・聖マリアンナ医科大学教授)の講評

私は医者という立場から、作品の選考に参加致しました。日常的な健康への配慮が感じられる作品や、機知にとんだ素晴らしい作品をたくさん拝見することが出来ました。受賞された方々に、心からお祝い申し上げますと同時に、感謝致します。

### 審査委員長 あさみさとる先生(漫画家)の講評

今年も昨年を上回るたくさんの応募をいただきました。取り上げられるテーマや切り口も多岐にわたり、選考会では私と同じく漫画家目線で審査をしてくださった式部玲先生と、健康の専門家として審査をしてくださった榎本眞先生、内藤博敬先生の評が割れる作品もありました。

そんな選考の過程で選ばれた作品は、どれもアイデアと新しいテーマを持ったものだったと思います。大賞の「健康のため食品のマークについて知ろう！」は、身近な健康情報を分かりやすく漫画にしてくれた、全審査委員の高評価を得た作品です。

まずキャラクター作りがしっかりしていたので解りやすく読むことができました。

近年、食品の安全や機能が注目されることが多くなってきましたが、ただ漠然と「体にいい」というだけで、その基準になる指標は見落とされがちですね。私も食品に「マーク」がついていることは知っていましたが、この作品で改めてその意味を知ることができました。その「改めて」という部分が大切なんだと思います。

回を重ねるにつれ、過去に入選した作品とテーマが重複したり、「新しい発見」を探すのは難しくなっていくと思いますが、今回の入選作を見ていると、より身近なことを掘り下げる、視点を変えてみることで「そうだったのか」という発見はまだまだ出来るなとも思いました。

次回も審査委員を「そうだったのか！」と唸らせてくれるような作品を楽しみにしています。

## 第5回 えむぞうくん健康レシピ大賞

「第5回えむぞうくん健康レシピ大賞」には793作品の応募があり、佳作4作品、特別賞1作品、優秀賞2作品、大賞1作品が選ばれました。

### 大賞 京都府立桂高等学校 京盛真依(きょうもりまい)さんのコメント

#### 作品「キヌアのライスボール揚げ～あんかけ仕立て～とキヌアの豚チーズ揚げ」

大賞を受賞して、びっくりしました。でも、とても嬉しいです。

この作品は、従姉妹が小麦アレルギーで、揚げ物がまったく食べられないため、キヌアを衣代わりに使用し安心して食べてもらおうと思って考えました。茹でたキヌア、揚げたキヌアを使い分けることで、食感に違いを出しました。

キヌアは南米から輸入している食材で、まだ日本ではあまりなじみがありません。私たち桂高校の研究班では、安心、安全なキヌアを日本で栽培しようと研究をしています。栄養価が他の穀物より高く、カロリーが低いので、ダイエット食にも利用できますし、小麦アレルギーの方でも食べることができるので、日本でもっと知名度を向上させていきたいと思っています。

料理を始めて作ったのは、小学校3年生の時、たこ焼き、お好み焼きを作ったのが最初です。みんなが「おいしい、おいしい」と言って食べてくれたことが嬉しくて、料理に興味を持ちました。自分が作ったものを食べて、笑顔に、元気になって欲しいと思って作っています。

健康に関しては、塩分を控えめの食生活をするように心がけています。これからもヘルシーな食材を使って、満腹感を与えられるような料理を作っていきたいと思います。

ありがとうございました。

### 健康レシピ大賞 審査委員長 内野美恵先生(東京家政大学ヒューマンライフ支援センター講師)の講評

今回もたくさんのお応募をいただき、選考も大変苦労いたしました。いい作品、また若い世代からの新しい発想を持った作品がたくさん寄せられました。

見せ方が面白いという部分と、栄養的に非常に考えられているという部分、また誰かのために作ったという愛情たっぷりの部分と、いろいろな選考基準がある中で、特にバランスのよい作品を選ばせていただきました。

大賞の作品「キヌアのライスボール揚げ～あんかけ仕立て～とキヌアの豚チーズ揚げ」は、6人家族の夕食として、日本初の国産キヌアを使った安心安全・栄養満点のレシピです。

キヌアは、小麦粉の代替利用ができる穀物として、国際的にも注目されている雑穀です。穀物としてはたんぱく質が多く、カルシウム、マグネシウム、鉄などのミネラル、ビタミンB群を多く含んでいます。いわゆるやせ土地でも栽培できるため、21世紀の主要食として宇宙食にも採用されています。

日本ではまだなじみの少ないキヌアですが、京盛さんの高校では、6年も前からキヌアを研究され、完全無農薬のキヌアを栽培されているとのこと。次世代を担う若い研究者とキヌアの可能性に期待しています。